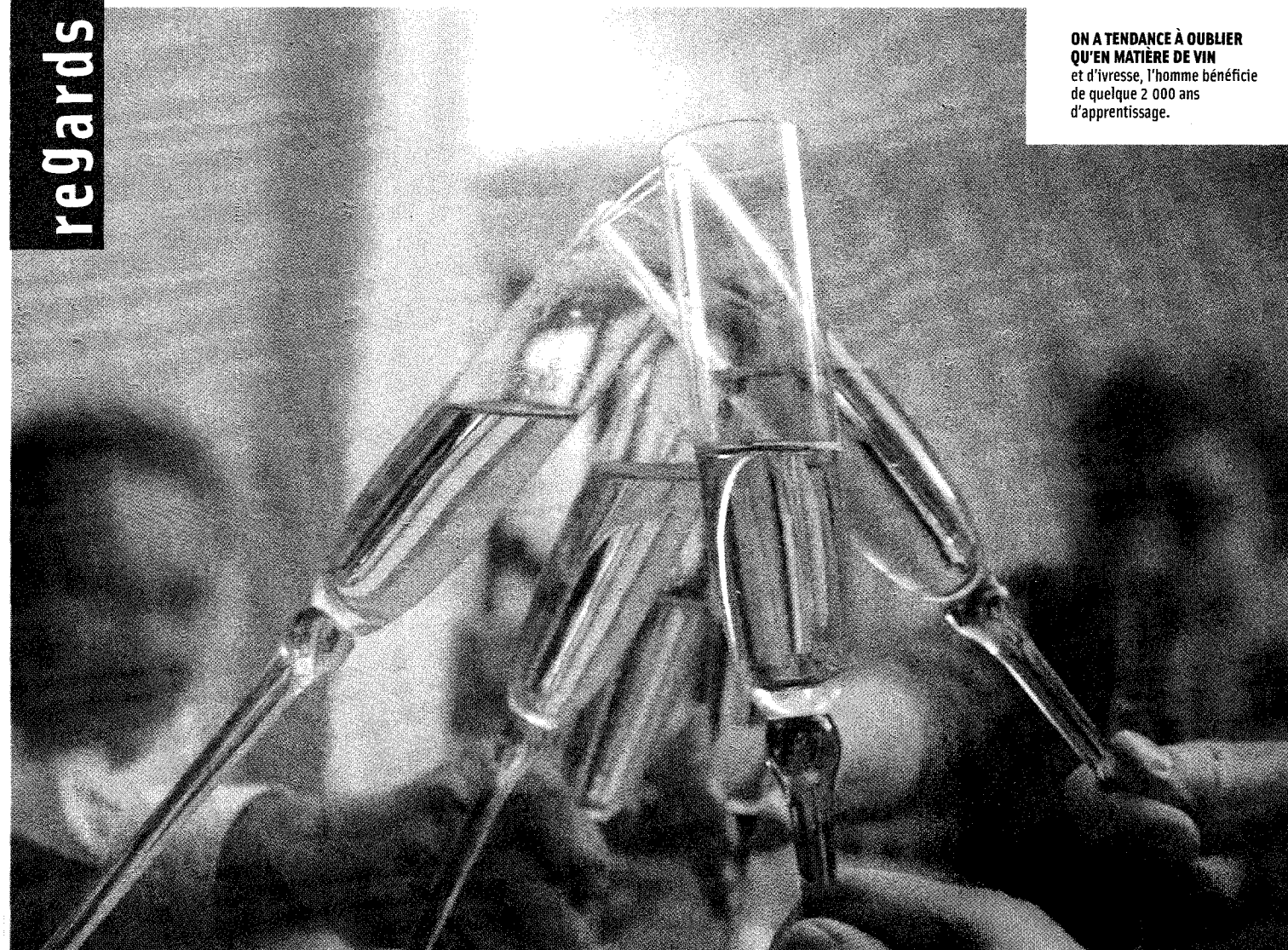


ON A TENDANCE À OUBLIER QU'EN MATIÈRE DE VIN et d'ivresse, l'homme bénéficie de quelque 2 000 ans d'apprentissage.



P. Cronenberg

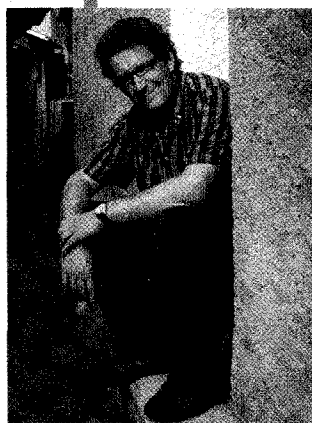
# Quand l'ivresse est devenue politiquement incorrecte

**TABOU** ➔ Ivresse : voilà un mot qui a disparu du vocabulaire bachique. Et si en bannissant toute référence à cette notion, le vin risquait d'y perdre son âme ? C'est la thèse que défend Gabriel Bender, sociologue et historien.

**A** la question suivante : préférez-vous une belle fille stupide ou une vilaine intelligente ? Gabriel Bender, sociologue et historien, répond tout net : " je préfère une belle intelligente ". Et d'ajouter : " pourquoi devrais-je choisir entre les deux options ". Et il en est de même pour le vin : faut-il boire beaucoup de mauvais ou peu de bon. Là encore, la réponse fuse : " je préfère boire beaucoup et de qualité. Car il resterait encore à démontrer, comme on tend à nous le faire croire, que parce qu'un vin est de qualité, il est forcément bu en petite quantité. Cela reviendrait à dire que par essence, l'homme est raisonnable et que l'ivresse pourrait être raisonnée. Autant essayer de contrôler une passion. Ce qui est antinomique. Ce que l'on oublie, c'est qu'en matière d'ivresse et de vin, l'homme bénéficie de quelque 2 000 ans d'expérience. Les usages sociaux, au cours du temps, ont délimité et contrôlé les risques. Et ces derniers sont parfaitement connus des consommateurs : de la simple cuite à l'accident jusqu'au phénomène d'accoutumance. Enfant, je me souviens que mon père, qui possédait des vignes et tenait un café, ne sortait de grands vins que pour Noël ou Pâques. Pour tous les autres jours de l'année, il y avait le vin quotidien, acheté par caisse et les autres vins pour les amis. Dès l'enfance, j'avais compris que selon les moments, la consommation de vin se modifiait. Les jours de fête, avec les autres enfants, nous comptions le nombre de bouteilles bues. Par contre, je n'ai jamais vu mon père boire un verre de vin au petit-déjeuner ni faire la fête tout seul. Or, est en danger celui qui boit en dehors des usages sociaux ". Et force est de reconnaître, poursuit

## L'IVRESSE " Une révolte désordonnée "

**GABRIEL BENDER**, historien et sociologue d'origine suisse, spécialisé en histoire économique et sociale, est l'auteur d'une trilogie <sup>①</sup> consacrée aux boissons fermentées. Après s'être penché sur les bistros et les professions du vin, son dernier opus s'intitule : *Ivresse, entre plaisir et discipline*. Un sujet devenu quasi tabou tant il est loin le temps où prendre une cuite occasionnelle était socialement valorisée. Certes, Gabriel Bender semble apprécier le vin mais il se garde bien dans son ouvrage " d'attribuer à l'ivresse les louanges qu'elle ne mérite pas ". Elle serait tout au plus " une révolte désordonnée, éphémère et pathétique contre le statut d'homme ". Et l'ivresse entraînant une transformation de l'état de conscience serait comme la reproduction du phénomène de fermentation aboutissant à la production de vin. Quelque chose qui toucherait presque au divin. Mais quand on a les pieds sur terre, il faut savoir



**GABRIEL BENDER**,  
historien et sociologue.

raison garder. Le tout étant, bien sûr de ne pas " rouler dessous la table ". ●

(1) " Bistrot, ombres et lumières ", " Professions de vins " et " Ivresse, entre plaisir et discipline " sont parus aux éditions Monographic SA, Sierre.

## “ Les milieux œnologiques ont adopté le même discours que ceux que j'appelle les préventologues, un discours entièrement basé sur la discipline. ”

Gabriel Bender, que dans nos sociétés, cet apprentissage a tendance à disparaître. Le démontrerait le développement du binge drinking, ces moments de folie où des jeunes boivent ainsi très vite des alcools très forts. " Personne ne songe à se demander pourquoi ces jeunes boivent. Pourtant la réponse est évidente : parce que la sortie de l'enfance est douloureuse, qu'ils sont seuls. Et ce n'est pas en choisissant la voie de la répression que les choses changeront. Plus celle-ci augmente et plus la consommation d'alcool devient secrète et anarchique et donc dangereuse. "

### Reparler d'ivresse

Les messages de tempérance délivrés par les sociétés de lutte anti-alcoolique depuis plus de 150 ans ignorent l'âme et le social et seraient donc vains. " Quelque chose toutefois a considérablement changé. Les milieux œnologiques ont adopté le même discours que ceux que j'appelle les préventologues, un discours entièrement basé sur la discipline. Les sommeliers capables de reconnaître en une seule dégustation un terroir, un cépage, un millésime sont présentés comme des bêtes sportives. Ils s'entraînent, ne mangent ni trop salé, ni trop poivré. Une vraie discipline pour courir le marathon. Et leur savoir, porteur d'une très grande violence symbolique, fascine et intimide. Quant aux œnologues, ils organisent des cours et sont de ce fait eux aussi entrés dans la discipline, en prenant bien soin d'évacuer toute notion d'ivresse. Un discours d'esthète a supplanté le discours bachique, réduisant même le vin au statut de condiment d'un repas. On est entré dans une société

de la norme et du contrôle. Les concours de poésie ont été remplacés par des concours d'orthographe. " Sauf, qu'observe Gabriel Bender, ces discours qu'ils proviennent des préventologues ou des milieux œnophiles, passent complètement au-dessus de la tête du consommateur moyen. Et pourtant, les vigneron ont suivi le mouvement et adopté le langage châtié des œnologues. " Ils se sont autocensurés. " Dans les années 70, les slogans publicitaires pour le vin n'hésitaient pas à vanter les bienfaits psychosociologiques du vin : ils apportaient alors joie, détente, symbolisaient l'amitié, les retrouvailles. Quel est le vigneron qui oserait aujourd'hui tenir de tels propos ? " Si les milieux bachiques ne font pas attention, ils perdront leur statut. Ils doivent parler d'ivresse car si on s'en prive, le vin n'a plus d'intérêt. Regardez ce qui se passe pour le café. Sa consommation est généralisée mais il y a très peu de discours sur les grands crus de café. Les gens absorbent cette boisson mais ne développent aucune connaissance car elle n'est pas nécessaire. Les grands chefs cuisiniers tiennent des propos magnifiques sur l'association des mets et des vins mais si la question leur est posée de savoir quelle est l'eau la plus appropriée pour accompagner ces mêmes mets, il n'y aura aucune réponse. Puisqu'il n'y a pas d'alcool, pourquoi se donner la peine d'y réfléchir ? "

Et puis, aujourd'hui, force est de constater que moins on boit de vin, plus on prend d'antidépresseurs. Les choses évolueront-elles ? Gabriel Bender en est persuadé. " Tout cela est cyclique. Ça va leur passer. "

CLAUDINE GALBRUN